

Minami Kyushu University Syllabus									
シラバス年度	2022	開講キャンパス	宮崎	開設学科	食品科学専攻				
科目名称[英語名称]	分子代謝制御学特論 II				授業形態	講義			
科目コード		単位数	2	配当学年	1	実務経験教員担当		アクティブ ラーニング	○
教員氏名	紺谷靖英								
授業概要	食品成分の機能解析と機能性食品の開発、未利用生物資源の活用などにより、食生活が多様化してきている。しかしその安全性や機能性についてはまだ知られていないものも多い。生物を化学的視点から理解するとともに、それらに関する先端知識を習得し、その上で健康、疾病予防に関する分子生物学、生化学の知識をもとにその関連性を学ぶ。								
関連する科目	生物学、生化学、食品学、栄養学などのそれぞれの分野。								
授業の進め方と方法	適切な論文や文献を参考にしながら、テーマに基づいた研究を実施していく。								
授業計画	1-5 脂肪組織の種類とその働き								
	6-10 脂肪組織の働きを調節する機構								
	10-15 脂肪組織と疾病								
学位授与の方針(DP)との 関連	1. 専門分野に関する知識・技能と教養								
	2. 人間力、社会力、国際性の涵養								
授業の到達目標	1 生体構成成分代謝の基礎を理解した上で、それらの代謝異常が起こる原因について説明できる。 2 栄養と疾患について説明できる。								
授業時間外の学修	糖質および脂質代謝異常に関連する分野の文献や書籍を用いて積極的に学習すること。								
課題に対するフィードバック	レポートは評価後に、返却および解説をする。								
評価方法・基準	レポート 100点								
テキスト	指定しない。								
参考書	関連分野の学術論文を使用。								
備考									